

<b>CLASSE : CAP HCR 1</b>	<b>NIVEAU DE LA CLASSE :</b> ↓	<b>NOM DU PROFESSEUR :</b>	<b>DATE :</b> <input type="text"/>
<b>TYPE DE COURS :</b> ↓ Atelier Expérimental	<b>1ERE ANNEE CAP SERVICES ET COMMERCIALISATION EN HCR</b>		
<b>THEME DU COURS PRECEDENT :</b>			
<b>THEME DU COURS :</b> Le service des œufs au petit déjeuner			
<b>THEME DU COURS SUIVANT :</b>			
<b>PRE-REQUIS (professionnels et interdisciplinaires) :</b>			
Travaux Pratiques : Commercialiser les œufs au service petit déjeuner			
Technologie restaurant : Le matériel et équipement du restaurant, et buffet du petit déjeuner.			

**Mr et Mme Robert vous embauchent comme serveur à l'hôtel restaurant "les grandes vignes" à Bordeaux. Cet établissement familial propose une cuisine traditionnelle. L'hôtel de 35 chambres 3\* accueille une clientèle d'affaire et de nombreux séminaires**

<b>OBJECTIFS GENERAUX</b>	<b>CRITERES DE REUSSITES</b>
Être capable d'acquérir les connaissances nécessaires au vu de proposer à la clientèle du petit déjeuner une carte professionnelle autour de la préparation des oeufs	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Découvrir les différents critères de qualité des œufs afin de pouvoir les commercialiser</li> <li>➤ Connaître les différentes méthodes de préparations des œufs</li> </ul>

↓

**COMPETENCES PROFESSIONNELLES**

TD 20 Réaliser les préparations en café, brasserie et en restaurant  
TD 25 Remettre en température les plats

<b>DUREE</b> ↓	<b>CHRONOLOGIE</b>	<b>SUPPLS</b> ↓	<b>ACTIVITE DE L'APRENANT</b>
8h30	Appel	autre	Répondent.
8h35	Exposer et expliquer la démarche pédagogique.	Vidéo projecteur	Analysent et répondent.
8h40	Présentation du déroulement de la séance.	document papier	Lisent et reformulent.
	<b>DECOUVRIR ET EXPERIMENTER</b>		
8H50	<b>Atelier n°1</b> : Comparaison de différentes qualités de produits	document papier / boîtes d'œufs	Analysent et complètent l'exercice.
9h15	<b>Atelier n°2</b> : Préparation d'œufs à la coque	document papier /	Chaque atelier expérimente une durée de cuisson différente d'œufs à la coque
9H30	<b>Atelier n°3</b> : Préparation d'œufs brouillés	document papier	Chaque atelier expérimente une recette d'œufs brouillés
	<b>SYNTHETISER</b>		
9h 50	<b>Synthèse des 3 ateliers + analyse sensorielle</b>	Document papier	Synthèse orale de chaque groupe devant la classe. Argumentation individuelle sur les synthèses demandées
10h15	Vérification de l'atteinte des objectifs : critères de réussite	Fiche d'objectifs	Complètent la fiche des objectifs
10h25	Rangement et annonce du cours suivant.	autre	Rangent et écoutent.